

Edité le 08 juil. 2025

GISEMENT COQUES LE DOURON

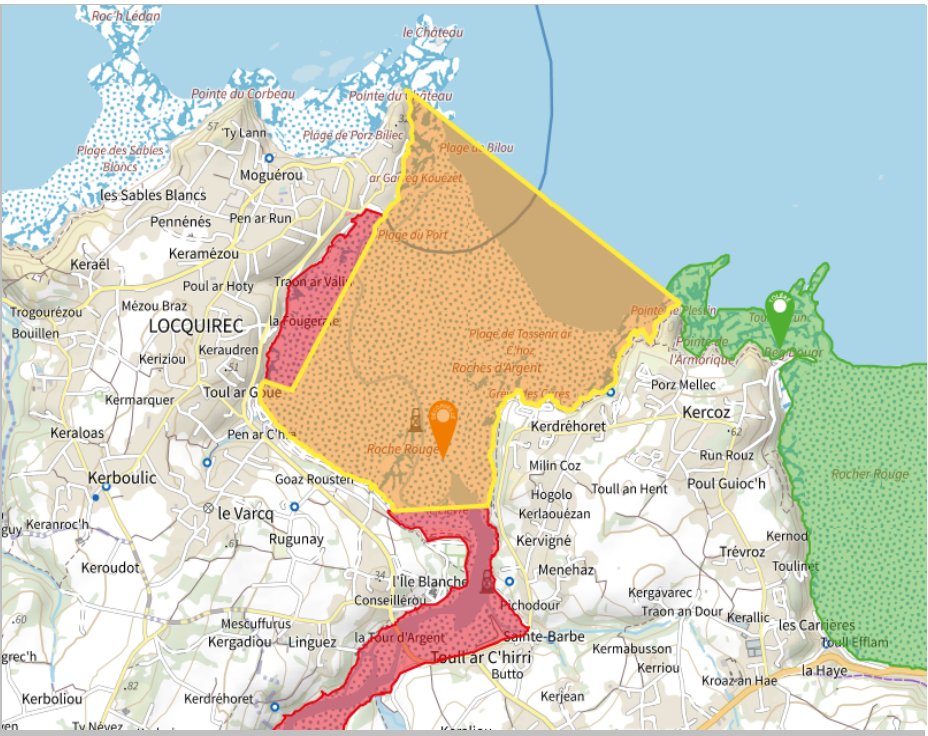
LOCQUIREC*, PLESTIN LES GREVES,

*Commune de prélèvement - Site n° 029002761

PÊCHE À PIED DE LOISIR
INTERDITE

Consigne sanitaire déterminée sur la base des résultats 2022-2023-2024

CONSOMMATION DE COQUILLAGES À RISQUE POUR LA SANTÉ - MÊME
APRÈS CUISSON



En Bretagne, une centaine de gisements de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied amateurs bénéficient tout au long de l'année d'un suivi bactériologique de germes marqueurs de contamination d'origine fécale *Escherichia coli* (E. coli). Ce suivi s'appuie sur l'Agence Régionale de Santé (ARS) et le Réseau de contrôle Microbiologique (REMI) coordonné par la Direction départementale de la Protection des Populations (DDPP) en lien avec l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER).

L'historique du suivi des trois précédentes années permet de déterminer annuellement une consigne sanitaire pour chaque gisement : AUTORISÉE - TOLÉRÉE - DÉCONSEILLÉE - INTERDITE

Les pêcheurs à pied amateurs doivent se fier dans le cadre de leur pratique à cette consigne sanitaire et aux interdictions temporaires ou permanentes qui peuvent être décidées localement (pour préserver la ressource ou en cas de contaminations fortes et inhabituelles du milieu littoral). Le résultat bactériologique lié à chaque prélèvement n'a qu'une valeur indicative de la qualité de milieu au moment de l'échantillonnage.

Résultats du suivi bactériologique (à titre indicatif) **Escherichia coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire

Année	15 janv.	27 févr.	13 mars	28 avr.	14 mai	24 juin
2025	68	490	330	1 300	310	3 500

	11 janv.	12 févr.	11 mars	09 avr.	22 avr.	06 mai	04 juin	10 juin	23 juil.	05 août	20 août	02 sept.	16 sept.	18 sept.	30 sept.	17 oct.	30 oct.	04 nov.	17 déc.
2024	170	1 300	790	4 900	2 400	1 300	9 200	780	9 200	1 100	4 900	17 000	9 200	1 300	2 300	24 000	780	230	130

	24 janv.	07 févr.	22 mars	19 avr.	09 mai	07 juin	03 juil.	01 août	14 sept.	16 oct.	13 nov.	13 déc.
2023	230	330	140	18	2 400	1 100	2 200	1 300	260	1 300	230	130

	04 janv.	02 févr.	03 mars	20 avr.	16 mai	15 juin	12 juil.	11 août	26 sept.	10 oct.	07 nov.	22 déc.
2022	68	45	110	490	690	330	1 700	1 300	1 300	230	78	170

Seuils / prélèvement	Bon	Moyen	Médiocre	Mauvais	Très mauvais
E. coli*	≤ 230	> 230 – ≤ 700	> 700 – ≤ 4 600	> 4 600 – ≤ 46 000	> 46 000

LA PÊCHE
EST BONNE !
EN ÊTES-VOUS SÛR ?

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez-vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche
- La cuisson des coquillages réduit les risques sanitaires sans pour autant les supprimer
- Consultez un médecin en cas de symptômes après avoir consommé des coquillages

Pour toute information complémentaire, consultez le site www.pecheapied-responsable.fr

